

Управление образованием Шалинского городского округа

Ленина, ул., д. 7 «а», пгт. Шаля, Свердловская область, 623030

тел. (34358) 2-10-99, тел. 2-33-29

E-mail: uo_shal@mail.ru

Акт

о результатах проведения проверочных мероприятий по контролю за системой организации горячего питания в филиале МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Уньская ООШ»

от 25.10.2022 г.

Рабочая группа в составе:

Руководитель группы – Начальник Управления образованием Шалинского городского округа
Клевакина Татьяна Владимировна

Члены группы:

- ведущий экономист МКУ ШГО «ЦОДСО» - Осипова Татьяна Николаевна

составили настоящий акт о нижеследующем:

25.10.2022 года было проведено проверочное мероприятие по контролю за системой организации горячего питания в филиале МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Уньская ООШ». Ввиду отсутствия своего пищеблока в филиале «Уньская ООШ» питание детей в школе организовано и доставляется из юридического лица МБОУ «Колпаковская СОШ».

№ п/п	Анализ работы	Результат проверки	Устранение нарушений и замечаний
1.	Общие требования к организации питания в школе:		
1.1	Соблюдение продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Согласно графику питания: 1 класс 12.10 – 12.30 (20 мин.)- 2-я перемена 3 класс 13.10 – 13.30 (20 мин.)- 3-я перемена	Нет
1.2	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения: обучающиеся в первую смену обеспечиваются завтраком, во вторую – обедом. Соответствие режима питания (согласно пункта 2.2 МР 2.4.0180-20 и приложению № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), количества приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения. Продолжительность, либо время нахождения ребенка в общеобразовательной	В филиале МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Уньская ООШ» обучаются дети только начальной школы в первую смену, следовательно должны быть обеспечены <u>горячим завтраком и горячим обедом в случае второго приема пищи.</u> На основании представленного расписания звонков: 1-й урок начинается в 10.40, 4 урока заканчиваются в 14.10 = до 6час. 5 уроков – в 15.00 = до 6час. Питание в школе организовано один	

	организации: * до 6 часов – один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены); * более 6 часов – рекомендовано не менее двух приемов пищи – либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник для детей, обучающихся во вторую смену.	раз, в качестве приема пищи в юрид. лице МБОУ «Колпаковская СОШ» выбран обед.	
1.3	Ведение необходимой документации (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20): - Гигиенический журнал – Приложение 1, -Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – Приложение 2, -Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Приложение 3, -Журнал бракеража готовой пищевой продукции – Приложение 4, -Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Приложение 5,	Вся необходимая документация ведется в юр.лице МБОУ «Колпаковская СОШ» (по месту нахождения пищеблока). В МБОУ «Колпаковская СОШ» на проверку были представлены следующие документы: - Гигиенический журнал, начат 10.01.2022 г.- <u>на момент проверки 25.10.2022 г. журнал не был заполнен;</u> -Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ведется общий журнал совместно со структурным подразделением «Детский сад») начат 01.09.2021г.; -Журнал замеров относительной влажности, начат 01.09.2021г.; -Бракеражный журнал, начат 10.02.2020г. – <u>на момент проверки 25.10.2022 г. журнал не был заполнен;</u> -Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; -Ведомость контроля за рационом питания.	Рекомендовано: В соответствии с Приложением №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590 «Журнал замеров относительной влажности» переименовать в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» и сверить наличие предлагаемых граф для заполнения. В соответствии с приложением №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал» необходимо переименовать в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и дополнить графу для заполнения «Результаты взвешивания порционных блюд». В соответствии с приложением №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Журнал

			бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» необходимо переименовать в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», сверить наличие и соответствие всех граф для заполнения.
1.4	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: - кипятить воду нужно не менее 5 минут; - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; - смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (п.8.4.5)	Для организации питьевого режима используется кипяченая питьевая вода и одноразовые стаканы. В школе ведется Журнал учета замены питьевой воды, начат 01.09.2021 г. Время смены кипяченой воды фиксируется в журнале: в 07.00; 10.00; 13.00; 15.00 (каждые 2-3 часа). Кипяченая питьевая вода используется при соблюдении следующих условий: - воду кипятят не менее 5 минут; - до раздачи кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры в емкости, где она кипятилась; - смена воды проводится каждые 2-3 часа.	Нет
2.	Анализ работы школьного пищеблока в МБОУ «Колпаковская СОШ»		
2.1	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	В наличии имеются и используются локтевые дозаторы с антисептиком для рук (в том числе и в коридоре перед входом в помещение для приема пищи в филиале «Уньская ООШ»).	Нет
2.2	Наличие и использование электрополотенец и (или) бумажных полотенец при входе в пищеблок	В наличии имеются и используются бумажные полотенца	Нет

2.3	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	В МБОУ «Колпаковская СОШ» при входе в пищеблок имеется в наличии жидкое мыло. На стене – инструкция по технике правильного мытья рук.	Нет
2.4	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой (соблюдение принципов поточности)	В столовой МБОУ «Колпаковская СОШ» есть в наличии разметки на полу. В филиале «Уньская ООШ» разведения потоков обучающихся в помещении для приема пищи не требуется, так как количество учащихся в начальной школе всего 4 чел.	Нет
2.5	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока.	Сотрудниками пищеблока используются средства индивидуальной защиты (маски, перчатки, шапочки).	Нет
2.6	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	В зале столовой МБОУ «Колпаковская СОШ» есть в наличии и работает рециркулятор закрытого типа. На проверку представлен Журнал кварцевания объектов (столовая), начат 10.01.2022 г., в котором ежедневно фиксируется время обеззараживания воздуха с 09.00 до 13.00 часов. В филиале «Уньская ООШ» в помещении для приема пищи установлен и используется рециркулятор закрытого типа.	Нет
2.7	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку.	Уборки пищеблока проводят ежедневно, генеральные уборки – еженедельно каждую пятницу. Имеется Инструкция по режиму уборки в пищеблоке. На проверку представлены актуально заполненные: - Журнал ежедневных уборок (начат 01.09.2021 г.); - Журнал генеральных уборок (начат 01.09.2021 г.) Дезинфицирующие средства разводятся и используются в соответствии с инструкцией. В филиале «Уньская ООШ» в соответствии с графиком уборки производятся: в 12.35 – влажная уборка столов, контактных поверхностей; в 13.30 – уборка помещения для	Нет

		приема пищи (ежедневно); в 13.30 – генеральная уборка (еженедельно).	
2.8	Наличие и соблюдение графика проветривания Соотношение времени проветривания по графику проветривания с графиком питания учащихся	В МБОУ «Колпаковская СОШ» на проверку представлен Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (covid-19), время проветривания пищеблока по журналу определено ежедневно с 09.00 до 12.45. В наличии имеется <u>график проветривания школьной столовой:</u> 09.00 – 09.10 09.55 – 10.10 10.50 – 11.05 11.45 – 12.05 В филиале «Уньская ООШ» в соответствии с графиком проветривание помещения для приема пищи производится с 12.00 до 12.10, с 13.00 до 13.10 и сквозное проветривание – с 13.30 до 13.50. <u>Расписание уроков (звонков):</u> 1 урок 10.40 – 11.20 2 урок 11.30 – 12.10 3 урок 12.30 – 13.10 4 урок 13.30 – 14.10 5 урок 14.20 – 15.00 Согласно указанному времени в графике проветривание помещения для приема пищи производится до каждой перемены в течение 10 минут и 20 минут после 3-й перемены – сквозное проветривание. Согласно данным графикам совпадения времени проветривания и питания детей в помещении для приема пищи не выявлено.	Нет
2.9	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Питание (готовые обеды) для обучающихся филиала «Уньская ООШ» из МБОУ «Колпаковская СОШ» доставляют сотрудники пищеблока. В соответствии с Приказом от 31.08.2022 № 115-О «Об организации питания» с 01.09.2022 г. ответственный за доставку горячего питания для обучающихся филиала МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Уньская ООШ» назначен зав. хозяйственной частью. Готовую еду доставляют в специальной термо-сумке, каждое блюдо упаковывается в отдельную герметичную емкость.	Нет

		Время доставки готовой еды в Уньскую ООШ (~ в 12.05) перед началом 2-й перемены для приема пищи. На столы еду накрывает сотрудник пищеблока за 1-2 минуты до начала перемены. Используется одноразовая посуда. Со слов директора филиала температурный режим для подаваемых блюд соблюдается, жалоб от учеников и родителей по подаче холодной еды не поступало. (При необходимости возможен разогрев готовой еды в микроволновой печи, но в основном не требуется).	
2.10	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни). Размещение в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) рекомендаций по организации здорового питания детей.	В Уньской СОШ в помещении для приема пищи на стене размещена следующая информация: - Что полезно есть? (плакат) - Мозаика здорового питания - Курс на здоровое питание - Правила здорового питания детей - Баланс пищевых веществ - а также выставка рисунков учеников на тему «Здоровое питание».	Нет
3.	Анализ меню в школе – филиале МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Уньская ООШ»:		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов).	В МБОУ «Колпаковская СОШ» имеется в наличии утвержденное директором МБОУ «Колпаковская СОШ» примерное меню <u>на 2021-2022 учебный год</u> (для учащихся 1-4 классов). Меню размещено на сайте (юр.лица) общеобразовательной организации. В меню отражены: № рецепта по сборнику, наименования блюд отдельно на завтрак и обед, масса порции (гр.), возрастная категория - (1-4кл.), пищевые вещества (гр.): белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность (ккал.), витамины (мг.): В1, С, А, Е, минеральные вещества (мг.): Са, Р, Mg, Fe.	Отсутствует на официальном сайте МБОУ «Колпаковская СОШ» и не было представлено примерное двухнедельное меню для каждой возрастной группы детей на 2022-2023 учебный год.
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов) с указанием наименования приема	В общем доступе в помещении для приема пищи размещено ежедневное меню на 25.10.2022г., возрастная категория - для 1-4 кл. В меню указаны: наименование приема пищи, наименование блюда, вес,	

	пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (п.8.1.7).	количество пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность, № рецептуры. <u>Обед:</u> - борщ из св.капусты с картофелем и сметаной 20% (норма 250 гр.) - макароны отварные с маслом (норма 150 гр.) - гуляш из отварного мяса (говядина) в том.смет. соусе (норма 100 гр.) - сок яблочный (норма 200 гр.) - хлеб пшеничный (норма 60 гр.) - ватрушка с повидлом (норма 100гр.) Суммарный объем блюд по меню составил: 860 гр.	
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток). Фактическое соответствие выполняемого и утвержденного руководителем ОО меню (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню).	25.10.2022 (первая смена) горячее питание детей (1-4 классы) осуществлялось в соответствии с размещенным ежедневным меню. Питание в МБОУ «Колпаковская СОШ» для детей (7-12 лет) и (12 и старше), обучающихся в первую смену, выбрано и предоставляется в виде обеда (закуска, первое горячее - суп, второе блюдо и напиток). В соответствии с требованиями СанПиН в состав обеда входят: горячее первое блюдо – борщ, второе блюдо – гуляш и макароны, напиток – сок и ватрушка с повидлом. Ежедневное меню на вторник 25.10.2022 г. соответствует вторнику 2-й недели примерного двухнедельного меню на 2021-2022 учебн. год, размещенного на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ».	
3.4	Наличие в меню фруктов, соков.	В состав меню на 25.10.2022г. в качестве напитка включен яблочный сок. Проанализировав на сайте двухнедельное меню для 1-4 кл., в состав меню фрукты включены.	Рекомендовано в меню яблочный сок (концентрированный из тетрапака) заменить на компот из фруктов.
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней.	При анализе общего двухнедельного меню для 1-4 классов, расположенного на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ», повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней не выявлено.	

3.6	Соотношение фактического веса порции к ее норме по меню. Приложение 9 таблица 3: суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее): <u>Завтрак</u> (7-12 лет) = 500гр. (12 и старше) = 550гр. <u>Обед</u> (7-12 лет) = 700гр. (12 и старше) = 800гр.	Проанализировав меню на 25.10.2022 г., на соблюдение требований СанПиН к массе порции в зависимости от возраста детей выявлено следующее: суммарный объем блюд, входящих в состав обеда по меню составил 860гр., что на 160гр. больше нормы суммарного объема блюд согласно СанПиН (обед для детей 7-12 лет не менее 700 гр.). Так как время проверки не совпало со временем выдачи готовой продукции из пищеблока МБОУ «Колпаковская СОШ» и временем питания в филиале «Уньская ООШ», контрольное взвешивание порции блюд не представилось возможным. Со слов работников пищеблока готовая продукция выдается по установленной норме (либо поштучно) на заявленное количество детей в школе, каждое блюдо доставляется в отдельной промаркированной емкости. Для выдачи используются «мерные половники», «мерные ложки».	Норма массы порции по меню и суммарный объем блюд на 25.10.2022г. в превышает норму суммарного объема блюд согласно СанПиН.
4.	Необходимость заполнения раздела «Горячее питание» на официальном сайте образов. организации:	Своей страницы по филиалу «Уньская ООШ» на сайте нет, вся информация по горячему питанию размещена на официальном сайте юрид. лица МБОУ «Колпаковская СОШ»: Информация по питанию находится в двух разделах: 1. «Питание», где размещено ежедневное меню, начиная с 03.10.2022г; 2. «Организация горячего питания», где размещено: - FOOD (пустая вкладка ???); - ежедневное меню (с 14.04.2021 по конец учебного 2021 года, со 02.09.2021 по конец учебного 2022 года) в формате pdf; - отчетная информация по питанию обучающихся (<u>пояснительная записка по питанию от 23.03.2021г. ???</u>). В отдельных вкладках раздела	Необходимо на сайте разместить сведения для формирования рейтинга общественной оценки школьного питания. Ранее 30.08.2022г. и 22.09.2022г. форма (файл findex.xlsx), пример ее заполнения, инструкция по заполнению сведений направлялись в общеобразовательные организации.

		«Организация горячего питания» размещена следующая информация:	
4.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся.	*Во вкладке «Приказы по питанию» размещены следующие приказы МБОУ «Колпаковская СОШ»: - Приказ от 26.11.2021 № 170-О «О проведении регулярных проверок школьной столовой и пищеблока МБОУ Колпаковская СОШ»; - Приказ от 27.12.2021 № 187-О «Об отслеживании поступления продуктов питания»; - Приказ от 10.01.2022 № 02-О «О создании бракеражной комиссии»; - Приказ от 31.08.2022 № 115-О «Об организации питания»; - Приказ от 02.09.2022 № 125-О «О создании приемочной комиссии для приемки поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контрактов) при осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения государственных (муниципальных) нужд». *Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. *Методические рекомендации формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников. *Типовые меню для обучающихся из числа детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. *Постановление главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»). *Постановление главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям	Рекомендовано: примерное двухнедельное меню перенести из вкладки «Нормативные акты и методические документы ...» в отдельную вкладку «Примерное меню».

		воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»). *Приказ о создании бракеражной комиссии (повторно). *Примерное меню <u>на 2021-2022 учебный год</u> (для учащихся 1-4 классов).	
4.2	Сведения об организации питания.	Приказ МБОУ «Колпаковская СОШ» от 31.08.2022 № 115-О «Об организации питания» расположен во вкладке «Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся».	
4.3	Режим питания обучающихся (график)	График питания обучающихся по юр.лицу можно посмотреть в приказе об организации питания МБОУ «Колпаковская СОШ». График питания обучающихся по филиалу «Уньская ООШ» не прописан в приказе МБОУ «Колпаковская СОШ» от 31.08.2022 №115-О «Об организации питания».	Рекомендовано: разместить на сайте график питания обучающихся в филиале МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Уньская ООШ».
4.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся.	На сайте указан ответственный по организации питания – шеф-повар МБОУ «Колпаковская СОШ» (контактный телефон ответственного лица). Согласно Приказу от 31.08.2022 № 115-О «Об организации питания», размещенном на сайте, ответственный за доставку горячего питания для обучающихся филиала МБОУ «Колпаковская СОШ» - «Уньская ООШ» с 01.09.2022г. назначен зав.хозяйственной частью.	Нет
4.5	Примерное меню.	На сайте во вкладке «Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся» размещено примерное меню МБОУ «Колпаковская СОШ» <u>на 2021-2022 учебный год (для учащихся 1-4 классов)</u> на 1-ую неделю и 2-ую неделю.	Необходимо разместить на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ» примерное двухнедельное меню для всех категорий учащихся (7-11 лет), (12 лет и старше), для детей с ОВЗ в т.ч. детей-

			инвалидов на 2022-2023 учебный год отдельной вкладкой.
4.6	Ежедневное меню (фактическое).	В разделе «Питание» размещены фактические ежедневные меню горячего питания на каждый уч.день по МБОУ «Колпаковская СОШ» для 1-4 классов. Ежедневные меню размещены с 03.10.2022 г. по 25.10.2022 г. Фактическое меню на сайт размещается не день в день, а с опозданием на 1-2 дня. (меню на 25.10.2022г. появилось на сайте только 26.10.2022г.) При сверке ежедневного меню (обеда) на 25.10.2022г. для 1-4 кл., размещенного на сайте с ежедневным меню, расположенным в помещении для приема пищи суммарный объем порции обеда по норме меню отличается, в школе на распечатанном меню (обед = 860 гр.) - больше, чем на размещенном на сайте (обед = 810 гр.), но меньше чем в примерном двухнедельном меню (2-ая неделя, вторник) (обед = 870 гр.)	Рекомендовано при размещении на сайте в ежедневном фактическом меню указывать, что горячее питание для 1-4 классов, контролировать норму веса порции. На сайте отсутствуют ежедневные фактические меню с начала учебного года 01.09.2022 г. по 30.09.2022 г. Ежедневные меню начальной школы по филиалу «Уньская ООШ» не размещаются.
4.7	Результаты родительского контроля за организацией питания.	В данной вкладке размещены: - <u>Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;</u> - <u>Методические рекомендации (Порядок) "Создание условий для участия родителей(законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях;</u> - Анкета обучающегося "Удовлетворённость качеством питания" - Анкета родителя «Удовлетворённость качеством питания" - Родительский контроль за организацией горячего питания детей в школах (в таблицах).	Рекомендовано на основании указанных методических рекомендаций разработать и разместить в данной вкладке: Положение о комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся по МБОУ «Колпаковская СОШ», Порядок проведения мероприятий по родительскому

			контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Колпаковская СОШ», а также Порядок доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи в МБОУ «Колпаковская СОШ», Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, Акты родительского контроля, Результаты анкетирования по работе столовой. Родительский контроль по организации питания начальной школы по филиалу «Уньская ООШ» на сайте не размещается.
4.8	Новостная информация (объявления)	В разделе «Новостная информация» размещено: -Минпросвещение России продолжает контролировать качество школьного питания -Минпросвещение разработает предложения по совершенствованию регулирования в области качества и безопасности школьного питания. Отдельно выделена вкладка	Рекомендовано обновить на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ» новостную информацию (например, о предоставлении бесплатного горячего питания

		«Информация о здоровом питании», в которой размещено: -Витамины в продуктах; -Витамины и здоровье.	отдельным категориям обучающихся - являющихся детьми лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР и Украины).
4.9	Телефон горячей линии Министерства просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников: +7(800)200-91-85	Размещен на сайте во вкладке «Телефоны горячей линии»	Нет
4.10	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный фронт «За Россию»: +7(800)200-34-11	Размещен на сайте во вкладке «Телефоны горячей линии»	Нет
4.11	Телефон горячей линии Министерства образования: +7(343)312-00-04 (140).	Размещен на сайте во вкладке «Телефоны горячей линии»	Нет
5.	Качество продуктов питания в школе		
5.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляет зав.хозяйственной частью МБОУ «Колпаковская СОШ». Ветеринарно-санитарная экспертиза, маршрут следования продукции отслеживаются по ветеринарным свидетельствам (ФГИС «Меркурий»). Доставка продуктов осуществляется поставщиком. Проводится проверка качества пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию, оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, целостность упаковки). При сверке информации, предоставленной Министерством образования и молодежной политики Свердловской области, о фантомных площадках, выявленных во 2-м квартале 2022 года через ФГИС	Нет

		«Меркурий» фальсифицированной продукции на момент проверки не обнаружено.	
5.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Проводится контроль за соблюдением сроков хранения продуктов питания. На ярлыках, расположенных на упаковке продукта отслеживаются дата выработки и срок годности-хранения продукта. Например, на маркировке компотной смеси (сухофрукты: абрикос, чернослив, шиповник, изюм) ООО «ОФОС ТРЕЙД», Изготовитель «ОНАGRON RUSTAM AGRO», Узбекистан указаны: урожай 2022г. ГОСТ 32896-2014, упаковано 10.08.2022 г., срок хранения 12 месяцев с даты производства, в сухом прохладном, дезинфицированном помещении при температуре не более + 20 °С и влажности не более 75 %. Также ведется журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (молоко, молочные продукты, мясо, рыба, курица и др.).	
5.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Хранение продуктов питания осуществляется в определенных зонах, складах пищеблока, в холодильниках и морозильных камерах в соответствии с условиями хранения. Контроль за соблюдением условий хранения пищевой продукции проводится путем замера температуры в холодильных камерах, ведется Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Контроль температуры и влажности в складских помещениях ведется путем учета показаний измерительных приборов (психометры), ведется Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Во время проверки на складе при работающей вытяжке и открытых дверях для проветривания были зафиксированы показания гигрометра психометрического: температура в (°С) сух. – 18, увлажн. – 14, что соответствовало норме температуры, например, указанной при хранении компотной смеси из сухофруктов.	При работе только установленной вытяжки, без регулярного дополнительного проветривания помещения в отдельные периоды времени года не предоставляется возможным установить необходимые условия хранения продуктов питания на складе. Для регулирования и контроля температуры воздуха в складских помещениях (особенно из-за перепадов в летний и зимний

		При хранении продуктов питания соблюдаются правила товарного соседства (молоко и гастрономия в одном холодильнике; мука, крупы, макаронные изделия и гастрономия на складе сыпучих продуктов; овощи с овощами).	периоды) рекомендовано установить сплит-систему с регулятором.
5.4	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	При приемке продовольственного сырья (продуктов питания) представляются накладные, сертификаты, ветеринарные свидетельства.	Нет
6.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи / индекс «несъедаемости».	Пищевых отходов от объема подаваемых блюд в филиале МБОУ «Колпаковская СОШ»-«Уньская ООШ» практически не бывает. В основном дети съедают доставленную еду в полном объеме, несъеденную пищу учащиеся начальной школы уносят домой (в контейнерах).	
7.	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.	Детей из числа обучающихся в учреждении, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по назначению врача не выявлено, заявлений от родителей не поступало.	В соответствии с требованиями п.8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в общеобразовательном учреждении должна быть организована разъяснительная работа (в т.ч. на сайте) с законными представителями обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании: по вопросу предоставления необходимых документов, ведении учета данной категории детей и организации горячего питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом

			питании.
7.1	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании? (да, нет)		
7.2	В какой форме организовано диетическое питание детей? -по индивидуальному меню; -употребление детьми, готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями) (п.8.2.1), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами (п.8.2.3); -диетическое питание не организовано		
8.	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности. В меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (п.8.1.6)	Для дополнительного обогащения рациона питания детей используются: свежие овощи, фрукты, из напитков – чай с лимоном, напиток с шиповником (компот), витаминный напиток «Какао», сок, при приготовлении пищи - йодированная соль.	Нет

Подписи рабочей группы:

Руководитель группы-

Начальник Управления образованием
Шалинского городского округа



Т.В. Клевакина

Члены группы:

- вед.экономист МКУ ШГО «ЦОДСО»



Т.Н. Осипова